



Scampi alla "busara" - [Visualizza sul sito](#) di missjkill



Ecco gli ingredienti: 1 kg di scampi, 200 gr di passata di pomodori, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 1 spicchio d'aglio, un pò di pane grattugiato, prezzemolo, peperoncino, sale e pepe.

Prendere una padella abbastanza capiente e metterci un po' d'olio d'oliva extra vergine, far soffriggere l'aglio facendo attenzione di non farlo bruciare.

A questo punto aggiungere le teste degli scampi che saranno stati ben lavati in precedenza e schiacciatele fino ad ottenere un fumetto denso. Gettate le teste ed aggiungete al fumetto le code degli scampi sfumate col vino bianco, aggiungete la passata il peperoncino, un po' di sale ed il pepe (io uso le code già sgusciate).

Cuocere per 30 minuti con la pentola coperta fino a che il sughetto comincia ad assumere una certa consistenza. Poco prima di togliere dal fuoco, cospargere gli scampi con un po' di prezzemolo tritato fresco finemente (se il sugo risulta liquido aggiungete un po' di pan grattato).

[Vai alla discussione sul forum](#)